

## Zutaten:

### Hefeteig:

1 W. Hefe  
250 ml lauwarme Milch  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
500 g Mehl  
80 g weiche Butter

### Belag:

100 g Mandelblättchen  
50 g gehackte Mandeln

100 g Bernsteingold

### Füllung:

320 g Butter  
1 Ei Puderzucker  
500 g Snow Creme

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 20min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Den Teig lt. Anleitung Hefeteig herstellen und gehen lassen, bis der Teig doppeltes Volumen erreicht hat.

**Maxi-Schnitte** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig in der Form ausrollen. Den Hefeteig mit lauwarmem Wasser bestreichen, Mandelblättchen und gehackte Mandeln darauf streuen und noch mal gehen lassen.

Jetzt erst mit *Bernsteingold* bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20 Min. backen.

Für die Füllung Butter und Puderzucker weißcremig schaumig rühren, dann die *Snow Creme* Packung aufschneiden und löffelweise (wie ein Pudding) untermischen.

Den Boden mit dem **Torten-Garniermesser** einmal waagrecht durchschneiden und mit Buttercreme füllen. Deckel auflegen in beliebige Stücke schneiden.